

ANALISIS NILAI TAMBAH RUMPUT LAUT SEBAGAI PRODUK PANGAN PADA KELOMPOK USAHA “ARES” KOTA MATARAM

IDA BAGUS EKA ARTIKA¹, IDA AYU KETUT MARINI²,
A. A. MADE SURYA KENCANA³, IDA AYU NOPIARI⁴, INDAH ARIFFIANTI⁵

^{1,3} Prodi Manajemen Kampus Mataram UNMAS Denpasar

^{2,4} Prodi Agribisnis Kampus Mataram UNMAS Denpasar

⁵ Prodi Manajemen STIE_AMM Mataram

¹⁾idabagusekartika@unmas.ac.id, ²⁾idaayuketutmarini@unmas.ac.id,
³⁾suryakencana@unmas.ac.id, ⁴⁾nopiari@unmas.ac.id, ⁵⁾indahariffianti99@gmail.com

ABSTRAK :

Mengolah bahan mentah menjadi suatu produk dengan nilai tambah yang lebih tinggi merupakan suatu usaha yang positif, untuk memberikan manfaat yang lebih tinggi bagi kesejahteraan masyarakat. Rumput laut sebagai salah satu komoditi andalan di wilayah Nusa Tenggara Barat akan memberikan manfaat yang tinggi jika berhasil diolah menjadi produk-produk dengan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan kalau dijual secara mentah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah produk olahan pangan yang berbahan dasar rumput laut, yaitu rengginang, kripik dan krupuk rumput laut yang diolah oleh Kelompok Usaha “ARES” di Kelurahan Karangbaru Kota Mataram. Metode penelitian secara deskriptif, serta analisis nilai tambah berdasarkan Metode Hayami. Dari produk yang dihitung nilai tambahnya, ternyata nilai tambah kripik rumput laut menghasilkan nilai tambah yang paling tinggi yaitu sebesar Rp. 111.400,- per kilogram rumput laut yang diolah, selanjutnya nilai tambah krupuk rumput laut sebesar Rp. 98.000,- dan nilai tambah rengginang rumput laut sebesar Rp. 78.050,- Selanjutnya disarankan kepada Kelompok Usaha “ARES” jika permintaan akan kripik rumput laut relatif bagus, produksi kripik rumput laut perlu terus ditingkatkan kapasitasnya di masa mendatang, dan pelaku usaha agar terus berkreasi untuk membuat produk-produk berbahan dasar rumput laut untuk diolah menjadi produk unggulan, sebagai upaya untuk meningkatkan nilai tambah bahan mentah menjadi produk dengan nilai tambah yang lebih tinggi

Kata kunci : Metode Hayami, Nilai Tambah, Produk Olahan Pangan

ABSTRACT

Processing raw materials into a product with higher value added is a positive endeavor, to provide higher benefits for the welfare of society. Seaweed as one of the mainstay commodities in the West Nusa Tenggara region will provide high benefits if it is successfully processed into products with a higher selling value than if it is sold as a raw product. This study aims to determine the value added of processed food products made from seaweed, namely seaweed rengginang, seaweed kripik and seaweed crackers which are processed by the "ARES" Business Group in Karangbaru Village, Mataram City. The research method is descriptive, and value added analysis is based on the Hayami Method. From the calculated of value added, it turns out that the value added of seaweed kripik produces the highest value added, which is Rp. 111,400,- per kilogram of processed seaweed, then the value added of seaweed crackers is Rp. 98.000,- and the added value of seaweed rengginang is Rp. 78,050,- Furthermore, it is suggested to the "ARES" Business Group if the demand for seaweed kripik is relatively good, the production of seaweed kripik needs to be increased in capacity in the future, and the "ARES" Business Group to continue to be creative in making products made from seaweed to be processed into superior products, as an effort to increase the value added of raw materials into products with higher value added.

Keywords: Hayami Method, Added Value, Processed Food Products

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pertumbuhan ekonomi yang tinggi berdampak besar bagi peningkatan lapangan usaha. Peningkatan nilai tambah terhadap produk-produk pertanian merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan pendapatan masyarakat yang muara akhirnya adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Pusat Kebijakan Ekonomi Makro, Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian, 2012).

Nilai tambah menunjukkan balas jasa untuk modal, tenaga kerja dan manajemen perusahaan. Salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap pemilik faktor produksi. (Soekartawi, 2003).

Rumput laut merupakan salah satu produk unggulan daerah Propinsi Nusa Tenggara Barat, yang pengembangannya terus diusahakan agar memberikan kontribusi positif secara ekonomi bagi masyarakat, khususnya masyarakat pesisir. Luas areal rumput laut di wilayah Nusa Tenggara Barat, sekitar 850 ribu hektar, dengan produksi sebesar 915 ribu ton pada tahun 2020, dan pada tahun 2021 ditargetkan produksinya meningkat menjadi 930 ribu ton. (Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Nusa Tenggara Barat, 2021).

Selain sebagai komoditas ekspor, rumput laut juga diolah oleh masyarakat baik secara perorangan, maupun oleh perusahaan-perusahaan besar di NTB, khususnya sebagai produk pangan. Pengolahan rumput laut sebagai produk pangan banyak dilakukan oleh masyarakat, karena cara mengolahnya cukup sederhana, dan pemasarannya juga tidak sulit.

Rumput laut yang telah diolah menjadi produk pangan dan siap dikonsumsi, tentu memberikan nilai tambah yang berarti, khususnya bagi produsen yang telah melakukan kegiatan pengolahan dari bahan mentah menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi. Nilai tambah adalah suatu nilai yang meningkat terhadap suatu komoditas karena adanya proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi (Pusat Kebijakan Ekonomi Makro, Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian, 2012).

Kelompok Usaha "ARES", merupakan salah satu kelompok usaha kecil dan menengah yang anggotanya adalah para wanita ibu-ibu rumah tangga) yang salah satu kegiatan usahanya adalah mengolah rumput laut menjadi bahan pangan untuk dijadikan oleh-oleh khas Pulau Lombok. Perusahaan yang berlokasi di Jalan Dr. Sutomo, Karangbaru, Kota Mataram ini, menjadikan kelompok-kelompok usaha wanita di Kelurahan Karangbaru sebagai plasmanya, dimana Kelompok Usaha "ARES" menjadi salah satu kelompok usaha pionir dalam melakukan pengolahan bahan-bahan mentah yang berasal dari hasil laut seperti rumput laut, udang, dan lain-lain menjadi olahan pangan yang diminati pasar, bukan saja pasar lokal, tetapi sampai di luar negeri, karena pemasaran yang dilakukan melalui pasar online.

Pengolahan rumput laut sebagai produk pangan yang menargetkan pasar khusus wisatawan, baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara merupakan usaha yang perlu terus dikembangkan, sehingga produk-produk hasil laut yang menjadi salah satu unggulan produk di Propinsi Nusa Tenggara Barat memiliki nilai tambah yang baik, yang secara tidak langsung akan memberikan keuntungan secara ekonomis bagi masyarakat, khususnya di daerah Nusa Tenggara Barat.

Melakukan kajian dan penelitian tentang nilai tambah rumput laut sebagai produk pangan setelah melalui pengolahan pada Kelompok Usaha "ARES", Kota Mataram, bertujuan untuk mengetahui seberapa besar potensi nilai tambah yang dapat dihasilkan dari bahan mentah rumput laut sehingga menjadi produk pangan yang siap dipasarkan.

Rumusan Masalah

Dari uraian pada latar belakang, maka masalah yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut :

1. Berapakah nilai tambah pada produk pangan hasil olahan rumput laut, khusus pada produk-produk rengginang, kripik dan krupuk rumput laut pada Kelompok Usaha "ARES", Kota Mataram.
2. Dari ketiga produk-produk tersebut, produk pangan manakah yang memberikan nilai tambah terbesar.

Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui nilai tambah produk pangan hasil olahan rumput laut khusus pada produk-produk rengginang, kripik dan krupuk rumput laut yang dilakukan dan untuk mengetahui nilai tambah yang terbesar dari produk-produk pangan hasil olahan rumput laut pada Kelompok Usaha "ARES", Kota Mataram

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai bahan masukan khususnya bagi Kelompok Usaha "ARES" dalam memproduksi produk-produk pangan yang berbahan baku rumput laut, guna mendapatkan nilai tambah yang tinggi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu penelitian yang dilakukan untuk melakukan pemecahan masalah pada saat sekarang, melalui pengumpulan data dan pengolahan data kemudian melakukan penarikan kesimpulan (Soegiyoo, 2012). Dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah (*Value Added*) dari pada produk-produk rengginang, kripik dan krupuk rumput laut. Penelitian ini berlokasi pada Kelompok Usaha “ARES” Kelurahan Karangbaru, Kota Mataram dengan pertimbangan bahwa Kelompok Usaha “ARES” merupakan salah satu kelompok usaha yang mengolah rumput laut sebagai bahan baku olahan produk pangan berupa rengginang, kripik dan krupuk rumput laut. Produk-produk tersebut merupakan produk olahan yang dipasarkan secara online, dengan wilayah pemasaran yang relatif luas

Metode Analisis Data

Metode perhitungan nilai tambah terhadap produk-produk yang berasal dari bahan baku pertanian (agribisnis) biasanya menggunakan metode Hayami, et.al (1987), dimana nilai tambah adalah selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dikurangi dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung, dengan prosedur perhitungan seperti tabel 1 berikut :

Tabel 1. Cara Perhitungan Nilai Tambah (*Value added*)

No.	Variabel	Komponen
	Keluaran(Output), Masukan (Input), dan Harga	
1.	Output yang dihasilkan (kg/ proses produksi)	A
2.	Bahan baku yang digunakan (kg/proses produksi)	B
3.	Tenaga kerja (HOK/ proses produksi)	C
4.	Faktor konversi (kg output/kg bahan baku)	$D = a/b$
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg bahan baku)	$E = c/b$
6.	Harga output (Rp/kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/proses produksi)	G
	Pendapatan dan Keuntungan	
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	I
10.	Nilai output (Rp/kg)	$J = d \times f$
11.	Nilai tambah (Rp/kg)	$K = j - h - i$
	Rasio nilai tambah (%)	$L\% = k/j \times 100\%$
12.	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = e \times g$
	Bagian tenaga kerja (%)	$N\% = m/k \times 100\%$
13.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = k - m$
	Bagian keuntungan (%)	$P\% = o/j \times 100\%$
14.	Marjin (Rp./kg)	$Q = j - h$
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R\% = m/q \times 100\%$
	b. Sumbangan input lain (%)	$S\% = i/q \times 100\%$
	c. Keuntungan (%)	$T\% = o/q \times 100\%$

Sumber : Hayami, et.al. 1987

Dari analisis di atas, akan diperoleh beberapa informasi, berupa : (a) nilai tambah (Rp), (b) rasio nilai tambah (%) yang menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai produk, (c) balas jasa tenaga kerja yang digunakan (Rp), yang menunjukkan besarnya uang yang diterima oleh tenaga kerja langsung, (d) bagian tenaga kerja (%) yang menunjukkan persentase imbalan tenaga kerja dari nilai tambah, (e) keuntungan (Rp) yang menunjukkan bagian yang diterima pengusaha dan (f) tingkat keuntungan (%) yang menunjukkan persentase keuntungan terhadap nilai tambah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini, untuk memecahkan masalah yang telah dirumuskan, maka akan dilakukan penghitungan nilai tambah terhadap produk-produk pangan rumput laut yang diproduksi oleh Kelompok Usaha “ARES” yaitu produk rengginang, kripik dan krupuk rumput laut dengan menggunakan metode tabel Hayami, sebagai berikut :

1. Rengginang Rumput Laut

Tabel 2. Cara Perhitungan Nilai Tambah (Value added) Rengginang Rumput Laut

No.	Variabel	Komponen	Nilai
	Keluaran(Output), Masukan (Input), dan Harga		
1.	Output yang dihasilkan (kg/ proses produksi)	A	30
2.	Bahan baku yang digunakan (kg/proses prod.)	B	22,5
3.	Tenaga kerja (HOK/ proses produksi)	C	3
4.	Faktor konversi (kg output/kg bahan baku)	$D = a/b$	1,33
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg bahan baku)	$E = c/b$	0,13
6.	Harga output (Rp/kg)	F	75.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/proses prod.)	G	100.000
	Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H	13.500
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	I	8.200
10.	Nilai output (Rp/kg)	$J = d \times f$	99.750
11.	Nilai tambah (Rp/kg)	$K = j - h - i$	78.050
	Rasio nilai tambah (%)	$L\% = k/j \times 100\%$	78,25
12.	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = e \times g$	13.000
	Bagian tenaga kerja (%)	$N\% = m/k \times 100\%$	16,66
13.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = k - m$	65.050
	Bagian keuntungan (%)	$P\% = o/j \times 100\%$	65,21
14.	Marjin (Rp./kg)	$Q = j - h$	86.250
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R\% = m/q \times 100\%$	15,07
	b. Sumbangan input lain (%)	$S\% = i/q \times 100\%$	9,51
	c. Keuntungan (%)	$T\% = o/q \times 100\%$	75,42

Sumber : Data primer, diolah

Rengginang merupakan salah satu produk pangan khas Lombok, yang dibuat menggunakan bahan baku rumput laut dan beras, dimana dengan memproduksi rengginang rumput laut sebagai bahan olahan pangan yang menggunakan bahan dasar rumput laut dan bahan pembantu tepung beras, maka diperoleh rasio nilai tambah per kilogram produk rengginang yaitu perbandingan antara nilai tambah dengan nilai output adalah 78,25 %, bagian pendapatan tenaga kerja adalah 16,66 %, dan bagian keuntungan perusahaan 65,21 %.

Adapun besaran marjin, yaitu nilai output/kg dikurangi dengan harga bahan baku/kg adalah senilai Rp. 86.250, dengan kontribusi pendapatan tenaga kerja sebesar 15,07 %, kontribusi sumbangan input sebesar 9,51 % dan kontribusi keuntungan sebesar 75,42 %.

2. Kripik Rumput Laut

Tabel 3. Cara Perhitungan Nilai Tambah (Value added) Kripik Rumput Laut

No.	Variabel	Komponen	Nilai
	Keluaran(Output), Masukan (Input), dan Harga		
1.	Output yang dihasilkan (kg/ proses produksi)	A	25
2.	Bahan baku yang digunakan (kg/proses prod.)	B	20
3.	Tenaga kerja (HOK/ proses produksi)	C	3
4.	Faktor konversi (kg output/kg bahan baku)	$D = a/b$	1,25
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg bahan baku)	$E = c/b$	0,15
6.	Harga output (Rp/kg)	F	120.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/proses prod.)	G	100.000
	Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H	25.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	I	13.600
10.	Nilai output (Rp/kg)	$J = d \times f$	150.000
11.	Nilai tambah (Rp/kg)	$K = j - h - i$	111.400
	Rasio nilai tambah (%)	$L\% = k/j \times 100\%$	74,26
12.	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = e \times g$	15.000
	Bagian tenaga kerja (%)	$N\% = m/k \times 100\%$	13,46

13.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = k - m$	96.400
	Bagian keuntungan (%)	$P \% = o/j \times 100\%$	64,27
14.	Marjin (Rp./kg)	$Q = j - h$	125.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R \% = m/q \times 100\%$	12,00
	b. Sumbangan input lain (%)	$S \% = i/q \times 100\%$	10,88
	c. Keuntungan (%)	$T \% = o/q \times 100\%$	77,12

Sumber : Data primer, diolah

Kripik rumput laut adalah salah satu makanan camilan yang paling diminati sebagai oleh wisatawan yang berkunjung ke Mataram sebagai oleh-oleh khas Lombok, disamping juga dipasarkan secara online. Perhitungan nilai tambah kripik rumput laut dengan satuan per kilogram, memperlihatkan bahwa nilai tambah per kilogram rumput laut untuk menjadi kripik rumput laut adalah senilai Rp. 111.400,- dengan rasio sebesar 74,26 %. Bagian pendapatan tenaga kerja adalah 13,46 % dan bagian keuntungan 64,27 %. Sedangkan nilai marjin kripik rumput laut adalah Rp. 125.000,- dengan kontribusi pendapatan tenaga kerja 12 %, kontribusi nilai input sebesar 10,88 % dan kontribusi keuntungan sebesar 77,12 %.

3. Krupuk Rumput Laut

Tabel 4. Cara Perhitungan Nilai Tambah (*Value added*) Kerupuk Rumput Laut

No.	Variabel	Komponen	Nilai
	Keluaran(Output), Masukan (Input), dan Harga		
1.	Output yang dihasilkan (kg/ proses produksi)	A	30
2.	Bahan baku yang digunakan (kg/proses prod.)	B	20
3.	Tenaga kerja (HOK/ proses produksi)	C	2
4.	Faktor konversi (kg output/kg bahan baku)	$D=a/b$	1,50
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg bahan baku)	$E = c/b$	0,10
6.	Harga output (Rp/kg)	F	90.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/proses prod.)	G	100.000
	Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H	22.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	I	15.000
10.	Nilai output (Rp/kg)	$J = d \times f$	135.000
11.	Nilai tambah (Rp/kg)	$K = j - h - i$	98.000
	Rasio nilai tambah (%)	$L \% = k/j \times 100\%$	72,59
12.	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = e \times g$	10.000
	Bagian tenaga kerja (%)	$N \% = m/k \times 100\%$	10,20
13.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = k - m$	88.000
	Bagian keuntungan (%)	$P \% = o/j \times 100\%$	65,19
14.	Marjin (Rp./kg)	$Q = j - h$	113.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R \% = m/q \times 100\%$	8,85
	b. Sumbangan input lain (%)	$S \% = i/q \times 100\%$	13,27
	c. Keuntungan (%)	$T \% = o/q \times 100\%$	77,88

Sumber : Data primer, diolah

Produk pangan yang juga menjadi oleh-oleh khas Pulau Lombok yang diminati oleh wisatawan, adalah krupuk rumput laut. Krupuk rumput laut ini berbahan dasar dari rumput laut dengan bahan pembantu adalah tepung beras. Dari hasil perhitungan nilai tambah yang telah dilakukan, nilai tambah per kilogram rumput laut setelah menjadi krupuk rumput laut adalah sebesar Rp. 98.000,- dengan rasio nilai tambah adalah sebesar 72,59 %. Bagian pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah yang dihasilkan adalah 10,20 % dengan bagian keuntungan bernilai Rp. 88.000,- dengan persentase sebesar 65,19 %.

Adapun margin yang dihasilkan bernilai Rp. 113.000,- dengan kontribusi pendapatan tenaga kerja sebesar 8,85 %, sumbangan input sebesar 13,27 % dan bagian keuntungan 77,88 %.

PENUTUP

Simpulan

Dari perhitungan terhadap 3 jenis produk olahan pangan berbahan dasar rumput laut yang dilakukan oleh Kelompok Usaha “ARES”, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut;

1. Nilai tambah produk olahan pangan yang dihasilkan per kilogram rumput laut adalah produk kripik rumput laut yaitu senilai Rp. 111.400,- diikuti oleh produk krupuk rumput laut senilai Rp. 98.000,- dan terendah adalah rengginang rumput laut dengan nilai tambah sebesar Rp. 78.050,-
2. Dari ketiga produk olahan pangan berbahan dasar rumput laut yang dihasilkan oleh Kelompok Usaha “ARES” dalam hal nilai tambah yang terbesar adalah produk kripik rumput laut.

Saran

1. Dengan melakukan usaha pengolahan produk pangan berbahan dasar rumput laut, dimana kripik rumput laut memperlihatkan nilai tambah yang tertinggi, maka jika permintaan akan kripik rumput laut relatif bagus, produksi kripik rumput laut perlu terus ditingkatkan kapasitasnya di masa-masa mendatang.
2. Kelompok usaha perlu terus berkreasi untuk membuat produk-produk berbahan dasar rumput laut untuk diolah menjadi produk unggulan, sebagai upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk-produk yang dihasilkan dari mengeksplorasi kekayaan hayati di lautan, untuk meningkatkan kesejahteraan anggota Kelompok Usaha “Ares”, dan masyarakat petani rumput laut pada umumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous 1. (2012). *Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian. Kementerian Keuangan Republik Indonesia Badan Kebijakan Fiskal. Pusat Kebijakan Ekonomi Makro*, Jakarta.
- Hayami, Y. et.al. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective From Sinda Village, Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC)*, Bogor.
- Soekartawi. (2003). *Agribisnis : Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: PT. Raja Grafindo,
- Soegiyono. (2012). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.